

## 南臺科技大學 104 學年度第 2 學期課程資訊

|        |   |
|--------|---|
| 課程名稱   | 飲料與吧台管理實務   |
| 課程編碼   | MOD11901  |
| 系所代碼   | 0M  |
| 開課班級   | 四餐旅雙軌二甲   |
| 開課教師   | 郭朝坤   |
| 學分     | 2.0   |
| 時數     | 3   |
| 上課節次地點 | 三 7 8 9 教室 T0602  |
| 必選修    | 必修  |
| 課程概述   | 課程概述 介紹各種飲料之分類、特性、雞尾酒、葡萄酒、香檳、茶、咖啡、果汁之特性及調製方法及吧台設備，器具之介紹及吧台銷售、管理控制之方法。   |
| 課程目標   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.認識及熟練吧台器具，設備之操作方法。</li> <li>2.認識各種酒類之材料、特性及學習雞尾酒、咖啡、茶、果汁等之調製方法。</li> <li>3.學習飲料設計、飲料銷售、飲料成本控制、飲料庫房管理專業知識。</li> </ol>   |
| 課程大綱   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.吧台設備器具介紹--課程介紹、各種酒杯的認識，吧台設備操作及使用方法。</li> <li>2.飲料之分類-----酒精性，非酒精性飲料介紹。</li> <li>3.咖啡之特性分類----咖啡歷史，咖啡分類、特性。</li> <li>4.咖啡調製-----拿鐵咖啡，卡布奇諾，濃縮咖啡，摩卡咖啡之製作。</li> <li>5.創意咖啡調製-----各式創意咖啡製作。</li> <li>6.葡萄酒類、香檳類--各國葡萄酒介紹、釀造過程。</li> <li>7.茶、果汁類-----茶之分類、特性，各式茶類，水果茶、香草茶、果汁之特性及製作</li> <li>8.酒的分類-----釀造酒，蒸餾酒，合成酒之介紹。</li> <li>9.雞尾酒概述-----各種基酒之原料、製作方法、種類、用途。</li> <li>10.雞尾酒概述-----雞尾酒調製規則，各種調製方法介紹，雞尾酒之裝飾技巧。</li> <li>11.各種雞尾酒調製 各種雞尾酒之調製</li> <li>12.創意雞尾酒調製</li> </ol> |
| 英文大綱   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introduction to Bar Equipment.</li> <li>2. Introduction to Beverage : Non-alcohol, with alcohol drinks</li> <li>3. Introduction to Coffee I</li> <li>4. Introduction to Coffee II</li> <li>5. Introduction to Coffee III</li> <li>6. Introduction to Wine &amp; Champagne</li> </ol>  |

|        |  |
|--------|--|
|        | 7. Variety Tea and Juice I<br>8. Variety Tea and Juice II<br>9. Variety Tea and Juice III<br>10. Introduction to liquor<br>11. Variety Cocktails I<br>12. Variety Cocktails II |
| 教學方式   |  |
| 評量方法   |  |
| 指定用書   |  |
| 參考書籍   | 飲料與調酒  |
| 先修科目   |  |
| 教學資源   |  |
| 注意事項   |  |
| 全程外語授課 | 0  |
| 授課語言 1 | 華語   |
| 授課語言 2 | 英語   |
| 輔導考照 1 |  |
| 輔導考照 2 |  |